beper®

- **VAPORIERA E CUOCIRISO - MANUALE DI ISTRUZIONI**
- **RICE AND STEAM COOKER - USE INSTRUCTIONS**
- **CUISER A RIZ - MANUEL D'INSTRUCTIONS**
- **REISKOCHER - BETRIEBSANLEITUNG**
- **OLLA A VAPOR - MANUAL DE INSTRUCCIONES**

RoHS COMPLIANT 2011/65/EU

Cod.: 90.505B

ITALIANO ..... pag. 4

ENGLISH ..... pag. 12

FRANÇAIS ..... pag. 19

DEUTSCH ..... pag. 27

ESPAÑOL ..... pag. 33

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
www.beper.com

Fig.1

12

Fig.2

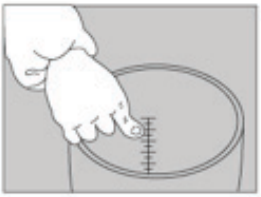

Fig.3

Fig.4

Fig.5

Fig.6

AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.
Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.
Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.
Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con una altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
Prima di ogni utilizzo accertarsi dell'integrità dell'apparecchio e collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente solo dopo aver verificato che i dati di targa siano compatibili a quelli della distribuzione elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma.
Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.
Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.
Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.
In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.
In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, non utilizzarlo, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.
Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.
Non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione e non utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimentazione avvolto.
Non lasciare il cavo di alimentazione inutilmente inserito nella presa di corrente elettrica quando non si utilizza l'apparecchio. Non afferrare mai il cavo per staccare la spina.
Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).
Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).
Non sottoporre l'apparecchio ad urti. Non ostruire le aperture di aerazione.
Conservare in luoghi asciutti e puliti.
Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.
Solo per uso domestico.
Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

AVVERTENZE DI SICUREZZA E D'USO

Collegare il cuoci riso solo a prese regolarmente installate.
Staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica e lasciare raffreddare quando non si utilizza il cuoci riso, quando si applicano degli accessori o quando si pulisce.
Non lasciare che il cavo di alimentazione resti appeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
Non mettere in funzione il cuoci riso senza sorveglianza.
Aprire e alzare il coperchio con cautela e lasciare che l'acqua sgoccioli per evitare il rischio di scottature.
Posizionare il cuoci riso su una superficie piana e resistente al calore e all'umidità.
Non mettere il cuoci riso direttamente sul fuoco o su fornelli.
Non utilizzare il cuoci riso in prossimità di acqua.
Non posizionare il cuoci troppo vicino ad una parete (distanza minima almeno 10 cm) o sotto un pensile. Non appoggiare nulla sul cuoci riso. Le aperture per la fuoriuscita di vapore non devono mai essere chiuse quando il cuoci riso è in funzione.
Versare l'acqua solo nella pentola e prima di accendere il cuoci riso.
Attenzione: quando il cuoci riso è in funzione, dal coperchio fuoriesce vapore bollente!
Dopo l'ebollizione fare attenzione ad afferrare il coperchio dall'apposita maniglia.
Lasciare raffreddare il cuoci riso prima di pulirlo e riporlo.
Tenere lontano dalla portata dei bambini.
Usare il cuoci riso solo per preparare cibi; non per altri scopi.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1 – Coperchio
2 – Recipiente interno
3 – Manici
4 – Indicatore luminoso COTTURA
5 – Manopola del coperchio
6 – Recipiente del riso
7 – Indicatore luminoso MANTENIMENTO IN CALDO
8 – Controllo della cottura
9 – Cucchiaio del riso
10 – Misurino
11 – Cavo di alimentazione
12 – Contenitore per cottura a vapore

ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMO UTILIZZO

Togliere il cuoci riso dall'imballaggio e controllare che tutti gli elementi siano in buono stato.
Lavare con acqua tiepida e detersivo il recipiente per riso, il contenitore per la cottura a vapore, il misurino e il cucchiaio; risciacquare ed asciugare bene.
Pulire l'interno del vano cottura con un panno umido ed asciugare bene.

MISURINO

Il misurino serve, insieme all'indicatore di livello dell'acqua nel recipiente per il riso, per stabile la quantità di riso e acqua. Se si desidera cuocere per esempio 6 tazze, versare 6 misurini di riso nel recipiente per il riso e poi riempirlo di acqua fino alla corrispettiva tacca (cup), per esempio 6. **Fig. 3**

FUNZIONAMENTO

Cottura del riso

1. Prima di utilizzare per la prima volta, lavare tutti i componenti sciolti (vaschetta interna, coperchio, misurino e spatola) in acqua calda con un po' di detersivo. Lavare e asciugare accuratamente.
2. Posizionare il cuoci riso su una superficie piana, asciutta, resistente all'umidità e al calore; ad una distanza sufficiente dalla parete o dai mobili.
3. Utilizzare il misurino in dotazione per misurare la quantità di riso in un setaccio (fig. 2).
Una tazza di riso = 150 g = circa 2 / 3 porzioni.

4. Sciacquare accuratamente il riso prima di metterlo nel recipiente interno della cottura. Non sciacquare il riso nella una ciotola di cottura come il rivestimento della superficie o sotto al recipiente, potrebbe danneggiarsi.
5. Versare acqua fredda (o brodo) nel recipiente interno fino al segno sul lato della vasca corrispondente al numero di bicchieri usati (fig. 3).
Non riempire oltre il massimo (8 tazze) o al di sotto del minimo (2 tazze) di livello.
6. Assicurarsi che l'esterno del contenitore di cottura interni sia asciutto (fig. 4), posizionarlo nel cuociriso e mettere il coperchio. Non utilizzare la pentola senza coperchio.
7. Collegare la spina al cuociriso (fig. 5), inserire la spina alla presa di corrente e accendere il cuociriso. L'indicatore luminoso di MANTENIMENTO IN CALDO si accende. Per motivi di sicurezza non consentire al cavo di penzolare sopra al bordo delle unità.
8. Premere verso il basso l'interruttore (fig. 6), si accende l'indicatore luminoso di COTTURA e il cuociriso inizia a lavorare.
9. Dopo pochi minuti l'acqua inizierà a bollire e il vapore viene emesso dai fori di ventilazione nel coperchio.
Non coprire mai il foro per la fuoriuscita del vapore.
10. Verso la fine del ciclo di cottura (quando l'acqua è troppo bassa), sollevare il coperchio e mescolare tanto per evitare la bruciatura del riso.
11. Quando il ciclo di cottura è completato, la spia di COTTURA si spegne e l'indicatore di MANTENIMENTO IN CALDO si accende. I tempi di cottura variano a seconda della quantità e del tipo di riso utilizzato, di seguito dei tempi di cottura approssimativi per riso bianco:
2 tazze: 15/20 minuti
4 tazze: 20/25 minuti
6 tazze: 25/30 minuti
8 tazze: 20/35 minuti
12. Per ottenere del riso bianco soffice, lasciare il riso al vapore per 15 minuti prima di sollevare il coperchio, mescolando con la spatola in dotazione e servire. Non usare cucchiai di metallo nel recipiente interno che possano danneggiare il rivestimento antiaderente.
13. Per spegnere il cuociriso scollegare la spina dalla rete elettrica.

Quando l'acqua nel recipiente per il riso è evaporata completamente, il cuoci riso passa automaticamente alla funzione CALDO e termina la cottura.

ATTENZIONE! Fare molto attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente

Il cuori riso non si presta per la preparazione di riso al latte; il latte potrebbe fuoriuscire o attaccarsi bruciando.

NOTE:. • L'alloggiamento cuociriso è dotato di un sensore di pressione e l'interruttore di cottura non funziona se il vano è vuoto o il non c'è coperchio. Controllare sempre che la spia di cottura si accende dopo aver premuto l'interruttore verso il basso.
• Il riso è un prodotto naturale e la quantità di acqua necessaria per la cottura varierà al variare del tipo di riso e secondo le preferenze personali.
• Il cuociriso non può essere adatto per la cottura di varietà di riso con tempi di cottura molto lunghi.

Cottura a vapore

Per cottura a vapore si intende il delicato procedimento di cottura di generi alimentari mediante vapore acqueo bollente, così rimangono conservate nel cibo le sostanze nutritive.

1 – Mettere il recipiente per il riso nel vano cottura del cuoci riso.
2 – Versare 1 misurino/ cup di acqua nel recipiente per il riso.
3 – Inserire il contenitore per la cottura a vapore.
4 – Mettere gli alimenti nel contenitore per cottura a vapore.
5 – Chiudere il coperchio.
6 – Inserire la spina nella presa di corrente elettrica; si accende l'indicatore di funzionamento in corrispondenza della funzione MANTENIMENTO IN CALDO.
7 – Abbassare la leva dell'interruttore di accensione, si accende l'indicatore di funzionamento in corrispondenza della funzione COTTURA, inizia così la cottura a vapore.
Non coprire mai il foro per la fuoriuscita del vapore.
8 – A seconda del tempo di vaporazione si deve equilibrare la perdita di acqua. Se necessario, aggiungere un po' d'acqua durante il processo di evaporazione.
9 – Al termine della cottura, posizionare la leva dell'interruttore di accensione verso l'alto (si accende la luce di funzionamento in corrispondenza della funzione MANTENIMENTO IN CALDO) e staccare la spina dalla presa di corrente elettrica.
10 – Aprire il coperchio.
ATTENZIONE! Fare molto attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente

Alimenti	Caratteristiche	Quantità	Tempo di cottura (minuti)
Asparagi	Freschi	500 g	30-40
Broccoli	Freschi, rosette piccole	500 g	15-20
Carciofi	Freschi	4 pezzi di dimensioni medie	40-45
Carote	Fresche a fette	500 g	20-25
Cavoletti di Bruxelles	Freschi	500 g	20-25
Cavolfiori	Freschi, rosette piccole	500 g	20-25
Cavolo	Fresco, tagliato	500 g	25-30
Cavolo rapa	Fresco, a dadini	500 g	20-25
Funghi champignon	Freschi, interi o a fettine	500 g	15-25
Fagiolini	Freschi, interi o tagliati	500 g	25-35
Patate	Tagliate	500 g	20-25
Patate	con buccia	500 g	30-40
Zucchine	Fresche, a fette	500 g	15-20
Mele, pere	Fresche, a pezzi	500 g	10-15
Trota	Fresca	2 pezzi da 150 g	18-25
Filetto di pesce persico	Fresco	2 pezzi da 200 g	15-18
Filetto di salmone	Fresco	2 pezzi da 140 g	15-18
Gamberetti	Surgelati	450 g	15-20
Cozze	Con guscio	1000 g	18-25
Fettina di tacchino, coscia di pollo	Freschi	2 pezzi da 150 g	25-30
Bistecca	Fresca	2 pezzi da 150 g	30-35
Wurstel	Freschi	2-8 pezzi	8-13 (pungere con la forchetta)
Uovo alla coque	Con guscio	2-10 di medie dimensioni	10-13
Uova sode	Con guscio	2-10 di medie dimensioni	15-20

I tempi di cottura indicati nella tabella sono indicativi e approssimativi. Procedere personalmente ad eventuali correzioni.
Il tempo di cottura può variare secondo la quantità di cibo da cuocere, la sistemazione del cibo all'interno del contenitore di cottura, dalla freschezza del cibo e dai gusti personali.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di procedere alla pulizia staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica e attendere che il cuoci riso si sia completamente raffreddato.
Non immergere mai il vano cottura e il cavo di alimentazione nell'acqua.
Pulire il recipiente per il riso, il contenitore per la cottura a vapore, il misurino e il cucchiaio con acqua calda e detersivo per stoviglie, sciacquare con cura e asciugare bene.
Pulire il coperchio e il vano cottura con un panno umido e asciugare con cura.
Non usare detergenti forti o abrasivi.

DATI TECNICI

Capacità recipiente 4 litri per 1000gr di riso
Potenza 700W
Alimentazione 220-240V ~ 50/60Hz

In un ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.
L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.
Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

GENERAL SAFETY ADVICE

READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.
Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable. The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources.
It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.
Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.
If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
Never pull the supply cord to unplug the appliance.
Make sure that the supply cord never comes into contact with hot or cutting surfaces
Do not use this appliance if the supply cord is damaged. In case of damage, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
Only connect this appliance on alternating current
Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.
This appliance is to be destined to its special purpose only.
Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.
To avoid any heating risk, it is recommended to unroll completely the supply cord and to unplug the appliance, when not used.
Before cleaning, always unplug the appliance.
To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
Do not hold the appliance with wet hands or feet.
Do not hold the appliance with naked feet.
Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail.
Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases, burning flames, heaters.
Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
Make sure that children do not play with this appliance.
If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play with the appliance.

USE AND SAFETY ADVICE

Connect the rice cooker on the socket.
Always disconnect the cord supply from the socket and let the appliance cool down, turn off the appliance when not used, for changing accessories or cleaning.
Do not let the cord supply pending outside the table.
Do not let the appliance on without supervision.
Open and lift the lid with care and let water drops run into the rice cooker to protect you from burning.
Place the rice cooker on a plane, heat-resistant, damp-resistant surface.
Do not put the rice cooker directly on fire or electric plates.
Do not use the rice cooker where there is water.
Do not stand the rice cooker closed to walls (minimum distance at least 10 cm) or on a shelf. Do never put objects on the rice cooker. The steam exits on the lid do never be closed when the rice cooker is operating.
Pour water only into the container before turning on the rice cooker.
Attention : when the rice cooker is working, steam is very hot !
After boiling, open the lid with handle very carefully.
Let the rice cooker cool down before cleaning or storing it.
Keep away from children.
Use the rice cooker only for cooking.

DESCRIPTION

1 – Lid
2 – Inside container
3 – Handles
4 – COOKING light indicator
5 – Lid handle
6 – Container for rice
7 – KEEP WARM light indicator
8 – Cooking control
9 – Rice spoon
10 – Measuring cup
11 – Cord supply
12 – Container for steam cooking

USE INSTRUCION

FIRST USE

Remove the packing of the rice cooker and check all elements are in good conditions.
Wash with warm water and wash liquid: container for rice, container for steam cooking, le measuring cup and spoon; rinse and wipe well.
Clean inside the rice cooker with a cloth lightly damp and wipe well.

MEASURING CUP

The measuring cup is used, with the water level indicator into the container for rice, to determinate rice and water quantities. For example, to cook 6 cups, pour 6 measuring cups of rice into the container for rice and fill with water until water level indicator 6 cups.

HOW TO USE THE RICE COOKER

Cooking rice

1. Before using the appliance for the first time, wash all the elements (inside container, lid, measuring cup and spoon) with warm water and wash liquid. Wipe well all.
2. Place the rice cooker on a plane, dry, heat and damp resistant surface, away from walls and furnitures.
3. Use the measuring cup to measure the quantity of rice and put it into a sieve (fig. 2).
1 cup of rice = 150 g = approx. 2 / 3 portions.
4. Rinse rice before putting it into the container for rice. Do not rinse rice into the container for steam cooking, that could damaged because of material and surface.
5. Pour cold water (or stock) into the inside container until the indicator corresponding to the number of cups used (fig. 3).
Do not fill over the MAX. indicator (8 cups) or under MIN. indicator (2 cups).
6. Make sure the external part of the inside container is dry (fig. 4), put it into the rice cooker and put the lid on. Do not use the rice cooker without lid.
7. Connect the plug to the rice cooker (fig. 5), connect the plug to the socket and turn on the rice cooker. The KEEP WARM light indicator lights. For security reason do not let the cord supply pending outside the table.
8. Press switch downward (fig. 6), the COOKING light indicator lights and the rice cooker starts.
9. After few minutes water start to boil and steam will exit from the lid.
Do never close the steam exits on the lid.
10. When cooking session is almost finished (water level is low), lift the lid and mix rice with spoon.
11. When cooking session is complete, the COOKING light turn off and the KEEP WARM indicator lights. Cooking times depend of quantity and quality of rice; below see approximative time cooking for white rice:
2 cups: 15/20 minutes
4 cups: 20/25 minutes
6 cups: 25/30 minutes
8 cups: 20/35 minutes
12. To obtain a soft white rice, let rice into the rice cooker for 15 minutes before opening the lid, mix with the spoon and serve. Do not use metallic spoon into the inside container that could damage it.
13. To turn off the rice cooker, disconnect it from the socket.

When water into the container for rice is completely absorbed, the rice cooker will automatically enter in KEEP WARM function and finish cooking.

ATTENTION ! Be careful of boil steam exits.

The rice cooker does not be used to cook milk rice pudding; milk could overflow and burn.

NOTE:.
• The container of the rice cooker is equipped with a pressure pick-up and the switch of cooking does not function if the cooker is empty or if there is no lid. Always check that the indicator of cooking lights after pressing switch.
• Rice is a natural product and the quantity of water necessary for cooking will vary according to the type of rice and the personal tastes.
• The rice cooked is not suitable for cooking rice having a very long tome cooking.

Steam cooking

For steam cooking the delicate procedure is to cook food with hot water steam, this way food preserves all the food values

1 – Put rice into the rice cooker.
2 – Pour 1 measuring cup of water into the container.
3 – Put the steam cooking container.
4 – Put food into the steam cooking container.
5 – Close the lid.
6 – Connect to the socket; KEEP WARM indicator lights.
7 – Press down switch on, COOKING light indicator lights, and steam cooking starts.
Do never cover steam exits of the lid.
8 – It could be necessary to add water during evaporation.

When water into the container for rice is completely absorbed, the rice cooker will automatically enter in KEEP WARM function and finish cooking.

ATTENTION ! Be careful of boil steam exits.

The rice cooker does not be used to cook milk rice pudding; milk could overflow and burn.

ATTENTION ! Be very careful with hot steam exits.

Steam coking table

Foods	Characteristics	Quantity	Cooking times (minutes)
Asparagus	Fresh	500 g	30-40
Broccoli	Fresh, pieces	500 g	15-20
Artichoke	Fresh	4 medium	40-45
Carrots	Fresh sliced	500 g	20-25
Bruxelles sprout	Fresh	500 g	20-25
Cauliflower	Fresh, pieces	500 g	20-25
Cabbage	Fresh sliced	500 g	25-30
Celeriac	Fresh sliced	500 g	20-25
Mushrooms	Fresh, entire or sliced	500 g	15-25
French beans	Fresh, entire or sliced	500 g	25-35
Potatoes	Sliced	500 g	20-25
Potatoes	With skin	500 g	30-40
Zucchini	Fresh, sliced	500 g	15-20
Apple, pear	Fresh, sliced	500 g	10-15
Trout	Fresh	2 pieces of 150 g	18-25
Filet of perch	Fresh	2 pieces of 150 g	15-18
Filet of salmon	Fresh	2 pieces of 140 g	15-18
Prawns	Frozen	450 g	15-20
Mussels	With eggshell	1000 g	18-25
Turkey cutlet, chicken leg	Fresh	2 pieces of 150 g	25-30
Steak	Fresh	2 pieces of 150 g	30-35
Sausages	Fresh	2-8 pieces	08 – 13 (make holes with fork)
Boiled egg	With eggshell	2-10 medium	10-13
Hard-boiled egg	With eggshell	2-10 medium	15-20

The times of cooking indicated in the table are indicative and approximate. It is eventually possible to make personal corrections if required.
Time cooking can change according to the quantity of food to cook, the provision inside the container of cooking, the freshness of food and the personal tastes.
Fine modulo

CLEANING AND CARE

Before cleaning always disconnect the cord supply from the socket and wait until the rice cooking is completely cool down.
Do never immerse the rice cooker and cord supply into water.
Clean the container for rice, steam cooking container, measuring cup and spoon with warm water and wash liquid, rinse and wipe well.
Clean the lid and inside/outside the rice cooker with a damp cloth, and wipe all.
Do not use abrasive detergents.

TECHNICAL DATA

Container capacity 4 liters for 1000gr of rice
Power 700W
Power supply 220-240V ~ 50/60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

PRECAUTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.

Après avoir enlever l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.

Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.

Toujours s'assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.

S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.

Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.

Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

Pour éviter tout risque d'échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.

Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil …

Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)

Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance

S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

Dès lors que l'appareil doit être détruit, il est recommandé de couper le câble d'alimentation, et de retirer toutes les parties susceptibles de présenter un quelconque danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser cet appareil comme un jeu.

CONSEILS D'UTILISATION ET DE SECURITE

Brancher le cuiseur à riz sur la prise de courant.
Débrancher toujours le câble d'alimentation de la prise de courant et laisser l'appareil refroidir, éteindre l'appareil en cas d'inutilisation, pour le changement d'accessoires ou le nettoyage.
Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre sur le bord de la table ou plan de travail.
Ne pas mettre l'appareil en marche sans surveillance.
Ouvrir et soulever le couvercle avec précaution et laisser les gouttes d'eau goutter pour éviter toute brûlure.
Positionner le cuiseur à riz sur une surface plane et résistante à la chaleur et à l'humidité.
Ne pas mettre le cuiseur à riz directement sur le feu ou plaque électrique.
Ne pas utiliser le cuiseur à riz en présence d'eau.
Ne pas placer le cuiseur à riz trop proche des murs (distance minimum d'au moins 10 cm) ou sous une étagère ou meuble. Ne rien poser sur le cuiseur à riz. Les ouvertures pour la sortie vapeur ne doivent jamais être bouchées quand le cuiseur à riz est en marche.
Verser l'eau uniquement dans le récipient et avant d'allumer le cuiseur à riz.
Attention : quand le cuiseur à riz est en marche, de la vapeur très chaude sort du couvercle !
Après l'ébullition faire très attention à soulever le couvercle avec la poignée.
Laisser refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer et le ranger.
Tenir hors de portée des enfants.
Utiliser le cuiseur à riz uniquement pour la préparation des aliments.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1 – Couvercle
2 – Récipient interne
3 – Poignées
4 – Indicateur lumineux CUISSON
5 – Poignée couvercle
6 – Récipient pour le riz
7 – Indicateur lumineux MAINTIEN AU CHAUD
8 – Contrôle de la cuisson
9 – Cuillère à riz
10 – Verre gradueur
11 – Cordon d'alimentation
12 – Récipient pour cuisson vapeur

INSTRUCIONS D'UTILISATION

PREMIERE UTILISATION

Retirer le cuiseur à riz de l'emballage et contrôler que tous les éléments soient en bon état.
Laver à l'eau tiède et avec du produit vaisselle : le récipient pour le riz, le récipient pour cuisson vapeur, le verre gradueur et la cuillère ; bien rincer et essuyer le tout.
Nettoyer l'intérieur du cuiseur à riz avec un chiffon humide et bien essuyer.

VERRE GRADUEUR

Le verre gradueur sert, avec l'indicateur du niveau d'eau du récipient pour le riz, à déterminer la quantité d'eau et de riz. Par exemple, pour cuire 6 tasses, verser 6 mesures de riz dans le récipient pour le riz et le remplir d'eau jusqu'à l'indicateur correspondant (cup), par exemple 6.

FONCTIONNEMENT

Cuisson du riz

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver tous les composants (récipient interne, couvercle, verre gradueur et spatule) dans l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Laver et bien essuyer le tout.
2. Placer le cuiseur à riz sur une surface plane, sèche, résistante à l'humidité et à la chaleur, à une distance suffisante des murs et meubles.
3. Utiliser le verre gradueur fourni pour mesurer la quantité de riz et le mettre dans un chinois (fig. 2). Une tasse de riz = 150 g = environ 2 / 3 portions.
4. Bien rincer le riz avant de le mettre dans le récipient interne de cuisson. Ne pas rincer le riz dans le récipient de cuisson, qui de par son matériel et sa superficie pourrait être endommagé.
5. Verser l'eau froide (ou bouillon) dans le récipient interne jusqu'à l'indicateur corresponsant au nombres de verres utilisés (fig. 3).
Ne pas remplir au-delà de l'indicateur maximum (8 tasses) ou en-dessous l'indicateur minimum (2 tasses).
6. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson interne soit sec (fig. 4), le placer dans le cuiseur à riz et mettre le couvercle. Ne pas utiliser le cuiseur à riz sans couvercle.
7. Relier la prise au cuiseur à riz (fig. 5), brancher la prise de courant et allumer le cuiseur à riz. L'indicateur lumineux de MAINTIEN AU CHAUD s'allume. Pour raisons de sécurité ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table.
8. Appuyer sur l'interrupteur vers le bas (fig. 6), l'indicateur lumineux de CUISSON s'allume et le cuiseur à riz commence à travailler.
9. Après quelques minutes l'eau commencera à bouillir et la vapeur sortira par les trous de ventilation du couvercle.

Ne jamais couvrir les sorties de vapeur du couvercle.
10. Vers la fin du cycle de cuisson (quand le niveau d'eau est trop bas), soulever le couvercle et bien mélanger pour éviter que le riz ne se brûle.
11. Quand le cycle de cuisson est terminé, le voyant de CUISSON s'éteint et l'indicateur de MAINTIEN AU CHAUD s'allume. Les temps de cuisson varient en fonction de la quantité et du type de riz utilisé ; ci-dessous les durées de cuisson approximatives du riz blanc :
2 tasses : 15/20 minutes
4 tasses : 20/25 minutes
6 tasses : 25/30 minutes
8 tasses : 20/35 minutes
12. Pour obtenir un riz blanc moelleux, laisser le riz à la vapeur pendant 15 minutes avant de soulever le couvercle, mélanger avec la spatule fournie et servir. Ne pas utiliser de cuillère en métal dans le récipient interne qui pourrait endommager le revêtement anti- adhérant.
13. Pour éteindre le cuiseur à riz, débrancher la prise du courant électrique.

Quand l'eau du récipient pour le riz est complètement évaporé, le cuiseur à riz passe automatiquement à la fonction CHAUD et termine la cuisson.

ATTENTION ! Faire très attention à la sortie de vapeur bouillante.

Le cuiseur à riz ne convient pas à la cuisson du riz au lait ; le lait pourrait déborder et brûler.

NOTE:.
• Le récipient du cuiseur à riz est doté d'un capteur de pression et l'interrupteur de cuisson ne fonctionne pas si le cuiseur est vide ou s'il n'y a pas de couvercle. Toujours contrôler que le voyant de cuisson s'allume après avoir appuyer sur l'interrupteur.
• Le riz est un produit naturel et la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson variera en fonction du type de riz et des goûts personnels.
• Le cuiseur à riz ne convient pas pour la cuisson de variétés de riz ayant des temps de cuisson très longs.

Cuisson vapeur

Pour la cuisson vapeur il s'agit d'un processus délicat de cuisson des aliments par la vapeur d'eau bouillante, de cette façon les aliments conservent toutes les substances nutritives.

1 – Mettre le récipient pour le riz dans le cuiseur à riz.
2 – Verser 1 verre gradueur d'eau dans le récipient pour le riz.
3 – Insérer le récipient pour la cuisson vapeur.
4 – Mettre les aliments dans le récipient pour la cuisson vapeur.
5 – Fermer le couvercle.

6 – Brancher la prise de courant électrique ; l'indicateur de fonctionnement correspondant à la fonction MAINTIEN AU CHAUD s'allume.
7 – Abaisser la l'interrupteur, l'indicateur de fonctionnement correspondant à la fonction CUISSON s'allume, et la cuisson vapeur commence.
Ne jamais couvrir les sorties vapeur du couvercle.
8 – En fonction du temps d'évaporation il est nécessaire d'équilibrer la perte d'eau. Ajouter éventuellement un peu d'eau pendant le processus d'évaporation.
9 – A la fin de la cuisson, positionner l'interrupteur vers le haut (le voyant de fonctionnement correspondant au MAINTIEN AU CHAUD s'allume) et débrancher la prise du courant électrique.
10 – Ouvrir le couvercle.

ATTENTION ! Faire très attention à la sortie de vapeur bouillante

Tableau cuisson vapeur

Aliments	**Caractéristiques**	**Quantité**	**Temps de cuisson (minutes)**
Asperges	Frais	500 g	30-40
Brocolis	Frais, petits bouquets	500 g	15-20
Artichaut	Frais	4 de taille moyenne	40-45
Carottes	Frais, en rondelles	500 g	20-25
Choux de Bruxelles	Frais	500 g	20-25
Choux-fleur	Frais, petits bouquets	500 g	20-25
Choux	Frais, coupé	500 g	25-30
Céleri rave	Frais, coupé en dés	500 g	20-25
Champignons de Paris	Frais, entiers ou morceaux	500 g	15-25
Haricots	Frais, entiers ou coupés	500 g	25-35
Pommes de terre	Coupées	500 g	20-25
Pommes de terre	Avec la peau	500 g	30-40
Courgettes	Frais, en tranches	500 g	15-20
Pommes, poires	Frais, en morceaux	500 g	10-15
Truite	Frais	2 morceaux de 150 g	18-25
Filet de perche	Frais	2 morceaux de 150 g	15-18
Filet de saumon	Frais	2 morceaux de 140 g	15-18
Crevettes	Surgelées	450 g	15-20
Moules	Avec la coquille	1000 g	18-25

Escalope de dinde, cuisse de poulet	Frais	2 morceaux de 150 g	25 - 30
Steak	Frais	2 morceaux de 150 g	30 - 35
Saucisses type knacki	Frais	2-8 morceaux	08 – 13 (percer avec la fourchette)
Œuf à la coque	Œuf à la coque Avec la coquille	2-10 de taille moyenne	10 – 13
Œuf dur	Avec la coquille	2-10 de taille moyenne	15 – 20

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont indicatifs et approximatifs. Procéder éventuellement à des corrections personnelles.
Le temps de cuisson peut varier selon la quantité des aliments à cuire, la disposition à l'intérieur du récipient de cuisson, de la fraîcheur des aliments et des goûts personnels.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage débrancher toujours le cordon d'alimentation de la prise de courant électrique et attendre que le cuiseur à riz soit complètement froid.
Ne jamais immerger le cuiseur vapeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
Nettoyer le récipient pour le riz, le récipient pour la cuisson vapeur, le verre gradueur et la cuillère avec de l'eau chaude et produit vaisselle, bien rincer et essuyer avec soin.
Nettoyer le couvercle et l'intérieur/extérieur du cuiseur vapeur avec un chiffon humide, et bien sécher le tout.
Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

DONNES TECHNIQUES

Capacité récipient 4 litres pour 1000gr de riz
Puissance 700W
Alimentation 220-240V ~ 50/60Hz

Dans un soucis constant d'amélioration, Beper se réserve le droit de modifier ou améliorer le produit sans aucun préavis.

Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.
Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.
Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur.

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inapropriée . Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.
Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles
directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune.
Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation. Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

Allgemeine Sicherheitshinweise

• Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
• Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser
greifen.
• Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
• Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
• Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
• Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
• Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifi zierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
• Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
• Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise...“.

Spezielle Sicherheitshinweise

• Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche. Bei empfi ndlichen Oberfl ächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
• Achtung! Füllen Sie immer nur Wasser in den Reistopf, niemals in das Gehäuse.
• Vorsicht! Aus dem Deckel tritt während des Betriebes heißer Dampf aus!
• Achten Sie darauf, dass Sie den Deckel nach dem Brühvorgang nur an dem dafür vorgesehenen Griff anfassen. Verbrennungsgefahr!
• Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
• Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

Übersicht der Bedienelemente

1 Deckel
2 Innentank
3 Griffe
4 Licht Kochen COOK
5 Handgriff-Abdeckung
6 Reistopf
7 - Licht warm zu halten WARM
8 Schalter/Kontrollleuchten
9 Löffel
10 Messbecher (CUP)
11 Netzkabel
12 Behälter zum Dämpfen

Sicherheitssymbole am Gerät und in der Bedienungsanleitung
Vorsicht! Heiße Fläche! Verbrühungsgefahr!

Anwendungshinweise

Deckel öffnen
Um den Deckel zu öffnen, drücken Sie bitte die Taste an dessen Oberseite.

Messbecher
Der Messbecher dient zusammen mit der Wasserstandsskala im Reistopf zur Bestimmung der Reis- und Wassermenge. Möchten Sie z. B. 6 CUPs kochen, geben Sie 6 Messbecher voll Reis in den Reistopf und füllen diesen dann bis zur entsprechenden Markierung, z. B. 6, mit Wasser auf.

Schalter
• Das Gerät ist im Betriebszustand WARM (Warmhalten), sobald Sie den Stecker eingesteckt haben.
• Mit dem Schalter können Sie auf den Betriebszustand COOK (Kochen) umschalten. Dies ist nur möglich, wenn der Reistopf richtig eingesetzt ist und damit der Schaltkontakt geschlossen wurde.

Kochzeit
Ist das Wasser im Reistopf vollständig verdampft, schaltet das Gerät automatisch auf die Position WARM (Warmhalten) und beendet somit den Kochvorgang.

Vor der ersten Inbetriebnahme
• Entfernen Sie die Verpackung.
• Wir empfehlen Ihnen, das Gerät, wie unter „Reinigung“ beschrieben, zu säubern.

Inbetriebnahme

• Stellen Sie das Gerät auf eine feuchtigkeits- und wärmebeständige Unterlage.
• Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf WARM (Warmhalten) steht und stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung erst am Gerät ein.
• Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt- Steckdose 230 V, 50 Hz an.
Hinweis: Das Gerät ist in Betrieb, sobald Sie den Stecker eingesteckt haben.
Möchten Sie den Betrieb beenden, stellen Sie den Schalter zuerst auf WARM (Warmhalten) und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.

Benutzung des Gerätes

Reiskochen
Bitte beachten Sie vor dem Reiskochen die Zubereitungshinweise des Herstellers, wie z. B. den Reis vorher waschen oder bei Quellreis, einweichen.
1. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher ein.
2. Bestimmen Sie die gewünschte Reismenge von 3 bis 10 CUPs mit dem Messbecher und füllen Sie diese Menge in den Reistopf ein.
3. Füllen Sie den Reistopf mit Wasser auf bis der entsprechende Teilstrich auf der CUP-Skala erreicht ist.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Stellen Sie den elektrischen Anschluss, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, her. Die Kontrollleuchte WARM leuchtet.
6. Drücken Sie den Schalter nach unten. Die Kontrollleuchte WARM erlischt und die Leuchte COOK geht an.
7. Ist das Wasser im Reistopf vollständig verdampft, schaltet das Gerät automatisch auf die Position WARM (Warmhalten) und beendet somit den Kochvorgang.
Die Kontrollleuchte COOK erlischt und die Leuchte WARM geht an.
Tipp: Lassen Sie den Reis noch 5 Minuten garen, bevor Sie ihn aus dem Topf nehmen.
8. Beenden Sie nun den Betrieb, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
9. Öffnen Sie das Gerät durch Drücken der Deckeltaste.
Achtung! Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.

Dämpfen
Unter Dämpfen versteht man den schonenden Garvorgang von Lebensmitteln durch heißen Wasserdampf. So bleiben im Gargut mehr wertvolle Nährstoffe erhalten als bei anderen Zubereitungsarten. Hierzu verwenden Sie bitte den Dämpfeinsatz.
1. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher ein.
2. Gießen Sie 1 Messbecher (CUP) Wasser in den Reistopf.
3. Setzen Sie den Dämpfeinsatz in den Reistopf ein.
4. Legen Sie Ihr Gargut in den Dämpfeinsatz.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Stellen Sie den elektrischen Anschluss, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, her. Die Kontrollleuchte WARM leuchtet.
7. Drücken Sie den Schalter nach unten. Die Kontrollleuchte WARM erlischt und die Leuchte COOK geht an.

8. Je nach Dämpfzeit ist es nötig den Wasserverlust auszugleichen. Fügen Sie dann nach Bedarf während des Dämpfvorgangs etwas Wasser hinzu.
Achtung! Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.
9. Ist das Garzeitende erreicht, beenden Sie den Betrieb indem Sie den Schalter nach oben drücken und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
10. Öffnen Sie das Gerät durch Drücken der Deckeltaste. Achtung! Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.

Tabelle Dämpfen

Gargut	Beschaffenheit	Menge (ca.)	Garzeit (Min.)
Artischocken	frisch	4 Stück, mittelgroß	40 – 45
Blumenkohl	Frisch, kleine Röschen	500g	20 – 25
Brokkoli	Frisch, kleine Röschen	500g	15 – 20
Champignons	Frisch, ganz oder geschnitten	500g	15 – 25
Grüne Bohnen	Frisch, ganz oder geschnitten	500g	25 – 35
Karotten	Frisch, in Scheiben	500g	20 – 25
Kartoffeln	geschnitten	500g	20 – 25
Kartoffeln	In der Schale	500g	30 – 40
Kohl	Frisch, geschnitten	500g	25 – 30
Kohlrabi	Frisch, gewürfelt	500g	20 – 25
Rosenkohl	frisch	500g	20 – 25
Spargel	frisch	500g	30 – 40
Zucchini	Frisch, in Scheiben	500g	15 – 20
Äpfel, Birnen	Frisch, Stücke	500g	10 – 15
Forelle	frisch	2 Stück, je 150g	18 – 25
Goldbarschfilet	frisch	2 Stück, je 200g	15 – 18
Seelachsfilet	frisch	2 Stück, je 140g	15 – 18
Garnelen	gefroren	450g	15 – 20
Miesmuscheln	In der Schale	1000g	18 – 25
Putenschnitzel, Hähnchen-schenkel	frisch	2 Stück, je 150g	25 – 30
Schnitzel, Kotelett	frisch	2 Stück, je 150g	30 – 35
Knack-würstchen, Rindswürste	Frisch, aus Glas oder Dose	2 – 8 Stück	8 – 13 (einstechen)
Eier, weich gekocht	In der Schale	2 – 10 Stück, mittlerer Größe	10 – 13
Eier, hart gekocht	In der Schale	2 – 10 Stück, mittlerer Größe	15 – 20

8. Je nach Dämpfzeit ist es nötig den Wasserverlust auszugleichen. Fügen Sie dann nach Bedarf während des Dämpfvorgangs etwas Wasser hinzu.
Achtung! Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.
9. Ist das Garzeitende erreicht, beenden Sie den Betrieb indem Sie den Schalter nach oben drücken

Die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind geschätzt. Nehmen Sie eventuelle Korrekturen bitte selbst vor.

Reinigung und Pflege

• Ziehen Sie bitte vor dem Reinigen immer den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen!
• Tauchen Sie das Gehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser.
• Gießen Sie den Inhalt des Reistopfes und der Kondensatschale aus.
• Reinigen Sie den Reistopf, den Dampfdeckel und die Kondensatschale mit heißer Spüllauge. Spülen Sie diese Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser nach, und lassen Sie diese trocknen.
• Wischen Sie den Deckel und das Gehäuse von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie die Teile anschließend trocknen.
• Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

TECHNISCHE DATEN
Leistung: 700W
Stromversorgung: 220-240V ~ 50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.
Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

Indicaciones generales de seguridad

• Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
• Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fi n previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
• Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
• No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
• Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
• Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
• No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado.
Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualifi cada.
• Solamente utilice accesorios originales.
• Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.
Indicaciones especiales de seguridad
• Coloque el aparato sobre una superfi cie plana, resistente a la humedad y al calor. En caso de tener una superfi cie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
• ¡Atención! Vierte agua solamente en la olla de arroz, nunca en la carcasa.
• ¡Atención! ¡Durante la puesta en marcha sale vapor caliente por la tapadera!
• Tenga atención que después del proceso de cocción agarre la tapadera solamente por la empuñadura prevista! ¡Peligro de quemaduras!
• Mantenga sufi ciente distancia de seguridad contra objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc. (30cm).
• Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

Símbolos de seguridad en el aparato y en las instrucciones de uso
¡Atención! ¡Superfi cie caliente! ¡Peligro de escaldarse!

Notas de aplicación

Abrir la tapadera
Para abrir la tapadera, presione por favor la tecla en su parte superior.

Vaso medidor

El vaso medidor (CUP) sirve junto con la escala indicadora del nivel de agua en la olla de arroz, para determinar la cantidad de agua y de arroz. En caso de que quiera cocer por ejemplo 6 CUPs, vierta 6 vasos medidores con arroz en la olla de arroz y después llene éstos con agua hasta la marcación (CUP) correspondiente, p.ej. 6.

Interruptor

• El aparato está en el modo de funcionamiento WARM (Mantener caliente), en el momento que haya introducido la clavija en la caja de enchufe.
• Con el interruptor puede conmutar al modo de funcionamiento COOK (Cocer) Esto solamente es posible al haber colocado la olla de arroz de forma correcta y de esta forma haberse cerrado el contacto de mando (6).

Tiempo de cocción

Cuando se haya evaporizado el agua por completo en la olla de arroz, conmutará el aparato de forma automática a la posición WARM (Mantener caliente) y fi nalizará de esta forma el proceso de cocción.

Antes del primer uso

• Retire el embalaje.
• Le recomendamos limpiar el aparato como indicado bajo el apartado ”Limpieza”.

Puesta en operación

• Coloque el aparato sobre una base resistente a la humedad y al calor.
• Asegúrese que el interruptor está en la posición WARM (Mantener caliente) e introduzca la clavija de la línea primero en el aparato.
• Conecte el aparato a una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz, e instalada por la norma.
Nota: El aparato está en disposición de servicio al haber introducido la clavija.
Si desea terminar el funcionamiento, coloque el interruptor primero a la posición WARM (Mantener caliente) y retire después la clavija de la caja de enchufe.

Uso del equipo

Cocer arroz
Antes de cocer el arroz se ruega prestar atención a las indicaciones de preparación del fabricante, como por ejemplo lavar antes el arroz o en caso de cocer arroz glutinoso, ponerlo anteriormente en remojo.
1. Inserte la olla de arroz en el cocedor de arroz.
2. Determine con el vaso medidor la cantidad de arroz deseada de 3 a 10 CUPs y llene la olla de arroz con esta cantidad.
3. Vierte agua en la olla de arroz hasta que haya alcanzado la marca correspondiente en la escala-CUP.
4. Cierre la tapadera.

5. Realice la conexión eléctrica como indicado bajo ”Puesta en marcha”. La lámpara de control WARM se ilumina.
6. Presione el interruptor hacia abajo. La lámpara de control WARM se apaga y la lámpara COOK se enciende.
7. Cuando se haya evaporado por completo el agua en la olla de arroz, el aparato conmutará de forma automática a la posición WARM (Mantener caliente) y fi nalizará de esta forma el proceso de cocción. La lámpara de control COOK se apaga y la lámpara WARM se enciende.
Consejo: Deje seguir cociendo el arroz unos 5 minutos más, antes de apartarlo de la olla.
8. Finalice ahora el funcionamiento, tirando la clavija de la caja de enchufe.
9. Abra el aparato presionando la tecla de la tapadera.
¡Atención! Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.

Cocinar al vapor
Bajo cocinar al vapor se entiende el proceso cuidadoso de cocción de los alimentos mediante vapor de agua caliente. De esta forma los alimentos conservan más valiosas sustancias nutritivas que con otras formas de preparación. Para ello utilice por favor la pieza insertada para cocer al vapor .
1. Inserte la olla de arroz en el cocedor de arroz.
2. Vierta un vaso medidor (CUP) con agua en la olla de arroz.
3. Coloque la pieza insertada para cocer al vapor en la olla de arroz.
4. Coloque el alimento a cocinar en la pieza insertada para cocer al vapor.
5. Cierre la tapadera.
6. Realice la conexión eléctrica como indicado bajo ”Puesta en marcha”. La lámpara de control WARM se ilumina.
7. Presione el interruptor hacia abajo. La lámpara de control WARM se apaga y la lámpara COOK se enciende.
8. Dependiendo del tiempo de cocción es necesario compensar la pérdida de agua. Añada, cuando sea necesario, agua durante el proceso de cocción al vapor.
¡Atención! Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.
9. Cuando se haya alcanzado el fi n del tiempo de cocción, fi nalice el funcionamiento presionando el interruptor hacia arriba y tirando la clavija de la caja de enchufe.
10. Abra el aparato presionando la tecla de la tapadera.
¡Atención! Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.

Tabla cocinar al vapor

Alimentos	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (min.)
Alcachofas	frescas	4 piezas, medianas	40-45
Coliflor	fresco, trozos pequeños	500g	20-25
Brocoli	fresco, trozos pequeños	500g	15-20
Champiñones	frescos, enteros o cortados	500g	15-25
Judías	frescas, enteras o cortados	500g	25-35

Alimentos	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (min.)
Zanahorias	frescas, en rodajas	500g	20-25
Patatas	cortadas	500g	20-25
Patatas	en la piel	500g	30-40
Col	fresco, cortado	500g	25-30
Colinabo	fresco, en cubitos	500g	20-25
Col de Bruselas	fresco	500g	20-25
Espárragos	frescos	500g	30-40
Zucchini	fresco, en rodajas	500g	15-20
Manzanas, peras	frescas, trozos	500g	10-15
Trucha	fresca	2 piezas, cada una 150g	18-25
Filetes de perca roja	frescos	2 piezas, cada uno 200g	15-18
Lenguado	fresco	2 piezas, cada una 140g	15-18
Gambas	congeladas	450g	15-20
Mejillones	en la cáscara	1000g	18-25
Filetes de pavo, muslos de pollo	frescos	2 piezas, cada uno 150g	25-30
Filetes de cerdo, chuleta	frescos	2 piezas, cada uno 150g	30-35
Salchichas de Francfort, Salchichas de ternera	frescas, en cristal o en lata	2-8 piezas	8-13 (pinchar)
Huevos, pasados por agua	en la cáscara	2-10 piezas, tamaño medio	10-13
Huevos duros	en la cáscara	2-10 piezas, tamaño medio	15-20

Los tiempos de cocción indicados en la tabla son estimados. Realice por favour posibles correcciones por su cuenta.

Limpieza y mantenimiento

• Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
• Nunca sumerja el aparato, el cable de red y la clavija de red en agua.
• Derrame el contenido de la olla de arroz y del platillo de condensado.
• Limpie la olla de arroz, la tapadera de vapor y el platillo de condensado en una lejía de lavado caliente. A continuación enjuague bien estas piezas con agua clara y deja que se sequen.
• Limpie la tapadera y la carcasa por dentro y por fuera con un paño húmedo.
A continuación deje que se sequen las piezas.
• No utilice detergentes agresivos o que rayen.

DATOS TÉCNICOS

Potencia: 700W
Alimentación: 220-240V ~ 50/60Hz

Con el objetivo de mantener una mejora continua, Beper se reserva el derecho de aportar cambios y mejoras en el producto sin previo aviso.

Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam biente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com
www.beper.com